

## あんみつ

¥1,540 ㊦

北海道産の小豆を使用したこし餡のほか、琥珀羹や季節のトッピングなど、さまざまな味わいをお楽しみいただけます。黒蜜でお召しあがりください。

「大豆」を含む

\*季節のトッピングのアレルギーマテリアルにつきましては、スタッフにご確認ください。

\*小ぶりなあんみつもご用意しております。  
あんみつ 小サイズ : ¥1,100

\*お好みで追加を承ります。  
白玉 / 花豆 : 1個 ¥66  
季節のトッピング : 1個 ¥132



## 葛切

¥1,760 ㊦

葛粉を100%使用し、葛の風味と弾力を生かしてお作りしています。和三盆糖蜜でお召しあがりください。



## 小倉汁粉

¥1,650 ㊦

小豆の風味を大切におつくりした、和三盆糖仕立てのお汁粉です。小さなお餅が2つ入っています。付け合わせ：「小麦」「大豆」を含む



## あずきとカカオのフォンダン

¥1,650 ㊦

こし餡と小倉餡に、チョコレートを合わせ、しっとり濃厚に焼きあげました。抹茶ソースと一緒に召しあがりください。

「小麦」「卵」「乳」「大豆」を含む  
アルコール、蜂蜜使用



## アールグレイ饅頭

¥550 PARIS

ベルガモットの香りが特徴の紅茶、アールグレイを使用した生地でこし餡を包みました。フランスの方にも馴染み深い味を取り入れた、パリ店で開発された饅頭です。

「小麦」「卵」を含む



羊羹 [夜の梅と季節の羊羹] ¥660 ㊦

とらやを代表する羊羹『夜の梅』と、四季折々の情景を表した季節の羊羹です。2種類の味をお楽しみください。

小倉羊羹『夜の梅』…… 切り口の小豆の粒が、夜の闇にほの白く咲く梅の花を思わせます。

季節の羊羹 …… 季節によって異なります。スタッフにご確認ください。



季節の生菓子 ㊦

生菓子の種類はスタッフにご確認ください。

11:30～ 吹き寄せご飯 新緑 ¥1,870 ㊦

やわらかい青菜を使った菜飯の上に、アスパラガスやズッキーニのお浸しなど、新緑の季節に美味しい野菜を盛り合わせました。自家製の七味や白味噌ソースと一緒にどうぞ。〈グリーンピースのすり流し付き〉

「小麦」「ごま」「大豆」を含む



11:30～ カツサンド ¥2,090 ㊦

国産豚のヒレ肉をサンドイッチにしました。やわらかな食感で後味のよいカツサンドをお楽しみください。

「小麦」「卵」「乳」「大豆」「豚肉」「りんご」を含む

\*付け合わせの内容は季節によって異なることがあります。



もち うるち 当店で使用している糯米、粳米はすべて国産です。

温かいお飲み物

抹茶 京の調<sup>しらべ</sup> …… ¥1,210

煎茶 京の文<sup>ふみ</sup> …… ¥1,100

コーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,100

カフェオレ …… 「乳」を含む ¥1,210

冷たいお飲み物

抹茶グラッセ …… ¥1,210

冷煎茶 …… ¥1,100

あずき茶 …… ¥1,100

アイスコーヒー …… 別添えミルク：「乳」「大豆」を含む ¥1,100

アイスカフェオレ …… 「乳」を含む ¥1,210

エビスビール …… ¥1,210  
\*ミックスナッツ付き

わびさび ジャパンペールエール ¥1,320  
静岡産の緑茶とわさびを加えたビールです。  
\*ミックスナッツ付き

ミックスナッツ：「落花生」「アーモンド」「カシューナッツ」「くるみ」を含む